

Liste des publications et communications

2014-2015

2015

Publications scientifiques

- **Bonanno L**, Loukiadis E, Mariani-Kurkdjian P, Oswald E, Garnier L, **Michel V**, Auvray F (2015). Diversity of Shiga Toxin-Producing Escherichia coli (STEC) O26:H11 Strains Examined via stx Subtypes and Insertion Sites of Stx and EspK Bacteriophages. Applied and Environmental Microbiology, 81(11), p 3712-3721.
- Castellote J, **Fraud S**, Irlinger F, Swennen D, Fer F, Bonnarme P, MonnetC (2015). Investigation of *Geotrichum candidum* gene expression during the ripening of Reblochon-type cheese by reverse transcription-quantitative PCR. International Journal of Food Microbiology 194, 54–61.
- Chatelard-Chauvin C, **Pelissier F**, Hulin S, Montel MC (2015). Behaviour of Listeria monocytogenes in raw milk Cantal type cheeses during cheese making, ripening and storage in different packaging conditions. Food Control, sous presse, 13 p.
- Dugat -Bony E, Straub, C, Teissandier A, Onésime D, Loux V, Monnet C, Irlinger F, Landaud S, Leclercq- Perlat MN, Bento P, **Fraud S**, Gibrat JF, Aubert J, Fer F, Guédon E, Pons N, Kennedy S, Beckerich JM, Swennen D, Bonnarme P (2015). Overview of a surface-ripened cheese community functioning by meta-omics analyses. PLoS One. 10(4). e0124360.
- Mateos A, Guyard Nicodeme M, Bagliniere F, Jardin J, Gaucheron F, Dary A, Humbert G, Gaillard Jl (2015) Proteolysis of milk proteins by AprX, an extracellular protease identified in Pseudomonas LBSA1 isolated from bulk raw milk and implications for the stability of UHT milk. Int Dairy J, 49, p 78-88.
- Rolet-Répécaud O, Arnould C, Dupont D, **Gavoye S,** Beuvier E, Achilleos C (2015). Development and Evaluation of a Monoclonal Antibody-Based Inhibition ELISA for the Quantification of Chymosin in Solution. J Agric Food Chem, 63, p 4799−4804.

Communications orales

- **Audiat-Perrin F** (2015). Les outils AQR/AQE pour optimiser les mesures de maîtrise du risque: Application aux fromages. Journée AQE du RMT Qualima, 2 juin.
- **Barrucand P** (2015). Évaluer les performances environnementales des sites laitiers (projets Acyvia et PEF). Comité technique ACTALIA, Surgères, 14 avril.
- **Barrucand P** (2015). Se situer par rapport à des valeurs de références (projets Delta et MTD-IED). Comité technique ACTALIA, Surgères, 14 avril.
- **Barrucand P** (2015). Améliorer sa gestion de l'énergie : Récupérer de l'énergie thermique sur les sites de transformation (projet Varedia). Comité technique ACTALIA, Surgères, 14 avril.
- **Bel N** (2015). L'utilisation des ferments lactiques mésophiles. Journée technique Profession fromager, Paris, 21/05/2015.
- **Fraud S** (2015). L'emploi des flores protectrices. Penicillium à très faible activité enzymatique, Geotrichum… Aspects réglementaires. Journée technique Profession fromager, Paris, 21/05/2015.
- **Gaborit P** (2015). Le report du caillé, différentes pistes possibles. Rencontres Départementales entre producteurs fromagers fermiers, 20 avril 2015.

- **Gaborit P** (2015). Mise au point d'un support fromager standardisé, de type fromage à pâte molle, et d'une méthodologie de mise en œuvre pour l'étude du comportement de microorganismes de contamination (Projet Suppreim). Comité technique ACTALIA, Surgères, 14 avril.
- **Guillet I** (2015). Goat Milk Fatty Acids : Consequences of a transition from dry to grass based diet according to the α-S1 Casein phenotype. IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk; 23-25 March 2015, Limassol, Cyprus.
- **Guillet I** (2015). Variabilité du profil d'acides gras du lait de chèvre selon le profil génétique et le stade physiologique dans le cadre d'une alimentation à base d'herbe (Projet Iphigénie). Comité technique ACTALIA, Surgères, 14 avril.
- **Michel V (2015)**. Pathogènes émergents : point sur les sporulés et sur la maîtrise des *E. coli* producteurs de shiga-toxines. Comité technique ACTALIA, Surgères, 14 avril.
- **Raynal-Ljutovac K** (2015). Alimentation et qualité des fromages. Journée technique Copavenir « Bien nourrir pour mieux produire », 26 mars 2015 à Limalonges (79).
- **Raynal-Ljutovac K** (2015). Évaluation de l'évolution de la qualité microbiologique, physico-chimique et sensorielle notamment des fromages de chèvre lactiques affinés, suite à des variations de température au cours de l'expédition sur palettes (Projet Ematal). Comité technique ACTALIA, Surgères, 14 avril.
- **Raynal-Ljutovac K** (2015). Test de détection de laits de petits ruminants dans les matrices laitières / fromagères de vache (Projet Alcapov). Comité technique ACTALIA, Surgères, 14 avril.

Publications techniques

- **Barrucand P (2015).** Rôle des Analyses de Cycle de Vie dans l'évaluation des performances environnementales de l'entreprise laitière. IAA, mars-avril, p 31-33.
- **Fatet E (2015).** Pour améliorer la texture des pâtes pressées non cuites. La Chèvre, 327, p 42.
- **Fraud S** (2015). Constitution d'une collection de bactériophages lactiques. Revue des ENIL, 336, p 8-9.
- **Fraud S** (2015). La fermentation butyrique : *Clostridium tyrobutyricum* et les sporulés indésirables associés. IAA, mars-avril, p 36-37.
- **Gaborit P** (2015). Utilisation de tourteau fermier de colza en élevage caprin et qualités des laits et des fromages. Rev Enil, 337, p 16-18.
- **Gaborit P** (2015). Le tourteau fermier de colza améliore la qualité des fromages. La Chèvre, 328, p 38.
- **Gavoye S** (2015). L'UMT « TechnoFrom » de Poligny au coeur de la technologie fromagère. IAA, mars-avril, p 34-35.
- **Kerjean JR** (2015). Le neuvième Cheese symposium de Cork. Revue des ENIL, 335, p 6-8.
- **Kerjean JR**, **Michel V** (2015). Tendances récentes en recherche fromagère. Exemples de progrès dans les domaines technologique et microbiologique Rôle d'Actalia Produits Laitiers. IAA, mars-avril, p 27-28.
- **Michel V** (2015). Derniers résultats sur les *Escherichia coli* pathogènes (STEC) et la sécurité alimentaire en fromagerie. IAA, mars-avril, p 29-30.

- **Nedellec M, Fatet E** (2015). Les projets de transformations laitières fermières : mode d'emploi. Revue des ENIL, 335, p 12-13.

Posters

- Glasset B, Herbin S, Guillier L, Cadel-Six S, Vignaud ML, Grout J, Pairaud S, **Michel V**, Hennekinne JA, Ramarao N, Brisabois A (2015). Characterization of food-borne outbreaks due to *Bacillus cereus* in France during the 2007-2014 period. 11è congrès national de la Société Française de Microbiologie, 24-25 mars 2015, Paris.
- Ismaïl R, Le Bayon I, **Michel V**, Jequel M, Aviat F, Kutnik M, Federighi M (2015) Wood for food: available methods for microbial hazard analysis. Colloque FEMS, Maastrischt. 6-12 juin.
- Ismaïl R, **Gay-Perret P**, Le Bayon I, Aviat F, Federighi M, **Michel V** (2015). Transfer of *L. monocytogenes* from different food contact surfaces to cheeses. Colloque FEMS, Maastrischt. 6-12 juin.

Thèse

-

Reportage

- **Gavoye S**, **Matéos A** (2015). Présentation de l'Unité mixte technologique « TechnoFrom – Maîtrise de la qualité des fromages : impact des pratiques de transformation avant l'affinage http://www.fafsea.com/observatoiresdesmetiers/index.php?contenu=comportements#02013

2014

Publications scientifiques

- Li N, **Richoux R**, Boutinaud M, Martin P, Gagnaire V (2014). Role of somatic cells on dairy processes and products: a review. Dairy Science & Technology, 84(6), pp 517-538.
- **Ismaïl R**, Le Bayon I, **Michel V**, Jequel M, Kutnik M, Aviat F, Fédérighi M (2014). Comparative Study of Three Methods for Recovering Microorganisms from Wooden Surfaces in the Food Industry. Food Analytical Methods, publication acceptée. DOI 10.1007/s12161-014-0008-3.
- **Perrin F**, Tenenhaus-Aziza F, **Michel V**, Miszczycha S, Bel N, Sanaa M (2014). Quantitative Risk Assessment of Haemolytic and Uremic Syndrome Linked to O157:H7 and Non-O157:H7 Shiga-Toxin Producing Escherichia coli Strains in Raw Milk Soft Cheeses. Risk Analysis, DOI: 10.1111/risa.12267; 20 p.

Communications orales

- **Barrucand P** (2014). Comment calculer les performances environnementales d'un atelier fromager ? Comité technique du Rexcap, 6 février, Maillezais.
- **Barrucand P** (2014). L'optimisation énergétique : Aaméliorer sa gestion énergétique – Récupérer l'énergie thermique sur les rejets liquides et gazeux. Comité technique ACTALIA Surgères, 17 avril 2014, Surgères (Fr).

- **Barrucand P** (2014). Les performances environnementales : Générer des bases de données pour l'évaluation des impacts environnementaux - Se préparer à l'évolution du guide des Meilleures Techniques Disponibles pour les sites soumis à la directive IED. Comité technique ACTALIA Surgères, 17 avril 2014, Surgères (Fr).
- **Fatet E** (2014). Mise au point d'une méthode de fabrication d'un ferment sauvage adapté à la fabrication des fromages à pâte pressée non cuite. 8emes Rencontres du fromage fermier, 14 octobre 2014, Carmejane.
- **Fatet E** (2014). Améliorer la texture des fromages à pâte pressée non cuite. Cas des fromages à PPNC de chèvre. 8emes Rencontres du fromage fermier, 14 octobre 2014, Carmejane.
- **Fatet E**, **Michel A** (2014). Test de méthodes d'emballage adaptées à la vente en libre service de fromages fermiers de la région PACA. Rencontre MRE, 25 mars 2014, Manosque (Fr).
- **Fraud S**, Henaff N, Perron MO, Desriac N, Huchet V, Mathot AG, Postollec F, Sohier D (2014). Genetic diversity of *Clostridium* spp. isolated from spoiled hard-cooked and semi-hard types of cheese. IFAP Europe, mai 2014, Budapest. (Hu).
- **Fraud S** (2014). Gestion des bactériophages et raisonnement des ensemencements pour l'industrie laitière afin de limiter les pertes produits. Comité technique ACTALIA Surgères, 17 avril 2014, Surgères (Fr).
- **Gaborit P** (2014). Mise au point d'un support fromager standardisé, de type fromage à pâte molle, et d'une méthodologie de mise en œuvre pour l'étude du comportement de microorganismes de contamination. Comité technique ACTALIA Surgères, 17 avril 2014, Surgères (Fr).
- **Gaborit P** (2014). ACTALIA Produits laitiers site de Surgères (17). Principales études d'intérêt général réalisées. Rencontres Départementales entre producteurs fromagers fermiers les 30/09, 14/10, 17/10/2015.
- **Guillet I** (2014). Variabilité du profil d'acides gras et de la composition en terpènes du lait de chèvre selon le profil génétique et le stade physiologique dans le cadre d'une alimentation à base d'herbe : Mise au point de la méthode d'analyse. Comité technique ACTALIA Surgères, 17 avril 2014, Surgères (Fr).
- Gagnaire V, Lecomte X, Thierry A, **Richoux R**, **Kerjean JR** (2014). Proteinases of *Lactobacillus helveticus* and their distinct capability to hydrolyse αs1 and β - caseins under various NaCl contents. 1ère Conférence Internationale Pleasure, 18-19 juin, La Rochelle (France).
- **Kerjean JR**, Kevin Boxus K, Pypaert A, **Richoux R**, **Herbreteau V**, **Aubert-Frogerais L** (2014). Composition and sensory quality of salt reduced experimental and commercial soft and semi -hard cheeses. 1ère Conférence Internationale Pleasure, 18-19 juin, La Rochelle (France).
- **Kerjean JR** Kevin Boxus K, Pypaert A, **Richoux R**, **Herbreteau V**, **Aubert-Frogerais L** (2014). Composition and sensory quality of salt reduced experimental and commercial soft and semi -hard cheeses. Cheese symposium, 12-13 november, Cork.
- **Kerjean JR** (2014). Consequences of Salt Reduction on Proteolysis, Lipolysis and Quality in different Cheese Types. Cheese symposium, 12-13 november, Cork.
- Le Maréchal C, Peton V, Jardin J, Briard V, Deutsch SM, **Richoux R**, Loux V, Foligné B, Falentin H, JAN G (2014). An integrative approach of Propionibacterium freudenreichii immunomodulatory mechanisms. 2nd IDF Symposium on Microstructure of Dairy Products and 5th IDF Symposium on Science and Technology of Fermented Milk, 3-7 March 2014, Melbourne, Australia.

- LI N, **Richoux R**, Leconte N, Bevilacqua C, Maillard MB, Parayre S, **Aubert-Frogerais** L, **Warlouzel J**, E. Moya-Leclair E, Denis C, Martin P, Gagnaire V (2014). Desirable Somatic Cell Role on Swiss-type Cheese Making Properties and Final Quality Cheese symposium, 12-13 november, Cork.
- **Michel A, Fatet E**, (2014). Les matériaux de construction en fromagerie. Spécificités des locaux d'affinage. Rencontre MRE, 25 mars 2014, Manosque (Fr).
- **Michel A**, Raynaud S, Blanchin JY (2014). L'affinage des fromages lactiques. Mieux connaître les locaux et les conditions d'affinage à la ferme et leur influence sur la qualité des fromages. 8emes Rencontres du fromage fermier, 14 octobre 2014, Carmejane.
- **Michel V** (2014). Produits au lait cru et dangers microbiologiques : une maîtrise de la matière première aux produits finis. Séance de l'Académie de L'Agriculture de France, 5 mars, Paris.
- **Raynal-Ljutovac K** (2014). Test de détection de laits de petits ruminants dans les matrices laitières et fromagères de vache. Comité technique ACTALIA Surgères, 17 avril 2014, Surgères (Fr).
- **Richoux R (2014)**. Le sel en fromagerie. Workshop Terrifiq, 24 sept 2014, Rennes.

Publications techniques

- **Barrucand P** (2014). L'affichage environnemental : état d'avancement et application à la filière laitière. Revue des ENIL, 329, p 23-24.
- **Fraud S** (2014). Identification des Clostridia rencontrées en fromagerie. Revue des ENIL, 332, p 12-13.
- **Gavoye S**, Pochet E (2014). Quels indicateurs analytiques pour le suivi de l'historique thermique du lait. . Revue des ENIL, 334, p 12-13.
- **Kerjean JR**, **Richoux R**, **Pypaert AF, Cape C** (2014). Réduction du taux de sel des fromages et conséquences sur la qualité : étude expérimentale et industrielle en pâte molle et en pâte pressée dans le cadre du projet Terrigfiq. IAA, oct-nov, pp 16-17.
- **Kerjean JR** (2014). Les critères de définition de la qualité du lait. Revue des ENIL, 330, p 34-35.
- **Michel V** (2014). Escherichia coli producteurs de shiga-toxines. Revue des ENIL, 333, p 16-17.
- **Raynal-Ljutovac K**, **Guillet I**, **Gaborit P**, Rouel J, Ferlay A, Chilliard Y (2014). Amélioration des profils d'acides gras du lait de chèvre : quels résultats sur les fromages ? Revue des ENIL, 331, p 9-10.

Posters

- Bonanno L, Loukiadis E, **Michel V**, Auvray F (2014). Polymorphisme et localisation des gènes *stx* des STEC O26:H11. 10e congrès de la Société Française de Microbiologie, 31 mars-1er avril, Paris.
- **Fraud S**, Henaff N, Perron MO, Desriac N, Huchet V, Mathot AG, Postollec F, Sohier D (2014). Genetic diversity of *Clostridium* spp. isolated from spoiled hard-cooked and semi-hard types of cheese. IAFP, août 2014, Indianapolis (US).
- **Guillet I**, Caillat H (2014). Iphigénie 1. Validation d'une méthode d'analyse alternative pour la détermination du profil d'acides gras du lait de chèvre. Rencontres Recherches Ruminants, 3-4 déc 2014, Paris.
- **Ismaïl R**, **Michel V**, **Gay-Perret** P, Aviat F, Federighi M (2014). Extraction et identification de microflores d'intérêt en surface de planches d'affinage en bois d'épicéa. 10e congrès de la Société Française de Microbiologie, 31 mars-1er avril, Paris.

- Li N, **Richoux R**, Leconte N, Bevilacqua C, Maillard MB, Parayre S, **Aubert-Frogerais L, Warlouzel J**, Moya-Leclair E, Denis C, Martin P, Gagnaire V (2014). Desirable Somatic Cell Role on Swiss-type Cheese Making Properties and Final Quality. Cheese Symposium 2014, 12th & 13th November 2014, Cork Ireland.

Thèse

- **Li Na** (2014). Les cellules somatiques du lait: la viabilité des dfférentes population dans les matrices laitières et leur rôle pendant l'affinage des fromages. Thèse de doctorat de l'Université européenne de Bretagne, Agrocampus Ouest, Rennes, 207 p.